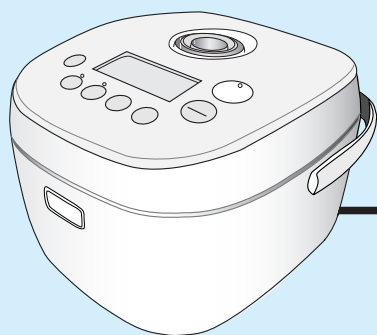
National

取扱説明書

IHジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 SR-XE10

1.8Lタイプ 品番 SR-XE18

●このたびは、IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（4～5ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

毎日のごはんをおいしく！

目　次

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

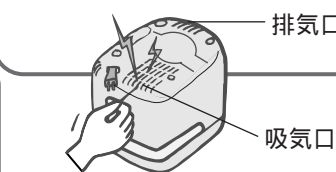
⚠警告	「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

吸排気口やすき間に異物を入れない

●特に、ピンや針金等の金属物。

蒸気口は高温です顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

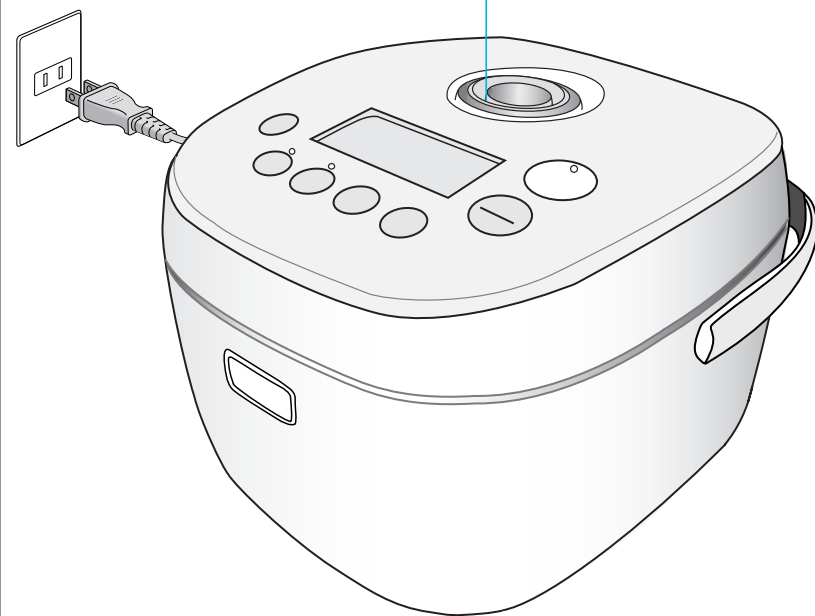
コンセントや電源コードは…

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこり等は、定期的にとる。（ほこり等がたまると湿気等で、絶縁不良の原因）
●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

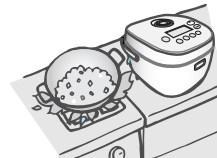
●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

事故をさけるために…

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

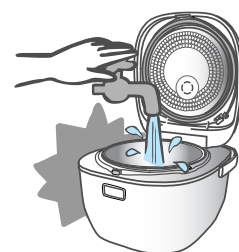
●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解、修理をしない。

⚠注意

こんな場所で使わない！

●水のかかる所や火気の近く
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
●壁や家具の近く（変色や変形の原因）

本体内部は高温です！

●使用中や使用直後は、高温部に触れない

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードの取り扱い

●電源コードを巻き取るときや、電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから！

使用上のお願い

故障や誤動作を防ぐために

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない
蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。

※ふきん等をかけたまま炊飯すると、炊飯終了後に「U19」（➡ P25）を表示します。

■磁石を炊飯器の上に置かない
誤動作の原因となります。

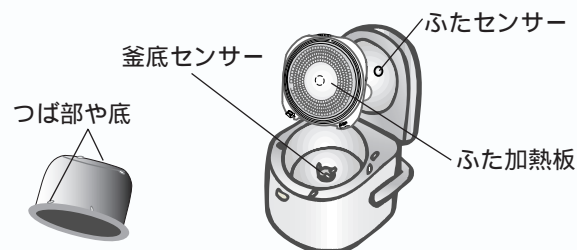
■IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因となります。

■直射日光が当たる所で使わない

■内釜は炊飯器以外には使わない

■炊飯中はふたが熱くなるので触れない

■磁気に弱いものを近づけない
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない
故障の原因となります。

内釜を傷めないために

フッ素樹脂（内　面）

■スプーンや食器類を入れない。
■すしめしのとき、内釜で酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまを使わない。
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。

銅（外　面）

■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅い傷や釜底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題ありません。

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■スポンジで洗う。
（みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

お知らせ

●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれは炊飯や保温等をする上で問題なくご使用いただけます。
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）が気になるときや内釜の変形時は、新規購入できます。
●1.0Lタイプ品番： ARE50-872
●1.8Lタイプ品番： ARE50-871

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
パナセンスカスタマーセンター　Pana Sense
TEL 06−6907−9144
http://www.sense.panasonic.co.jp/

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

おいしさの賞味期限

生鮮食品であるお米を、おいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

約1か月以内

約2週間以内

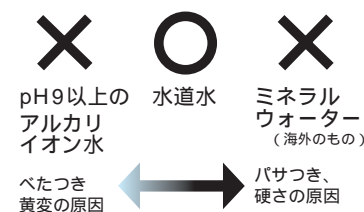
約1か月以内

約2か月以内

水道水以外でもOK？

洗米や炊飯用に海外のミネラルウォーターなどは適しません。
ふつうの水道水や浄水器などを使ってください。

× pH9以上のアルカリイオン水　○ 水道水　× ミネラルウォーター（海外のもの）

べたつき黄変の原因　　パサつき、硬さの原因

「保存」ってどうしてる？

保存に適当な場所は、冷蔵庫の野菜室など。お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においも吸わず、しまいやすくなります。

・15℃以下
・暗い
・湿度が低い
・密閉されている

密閉容器に入れて冷蔵庫へ！

「おいしいお米」って？

お米のおいしさは、銘柄、産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！

2 お米は正しくはかる

●必ず、付属の計量カップ（180ml）を使う！
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」

●水がきれいになるまでとぐ！
●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざる上げ放置をしない

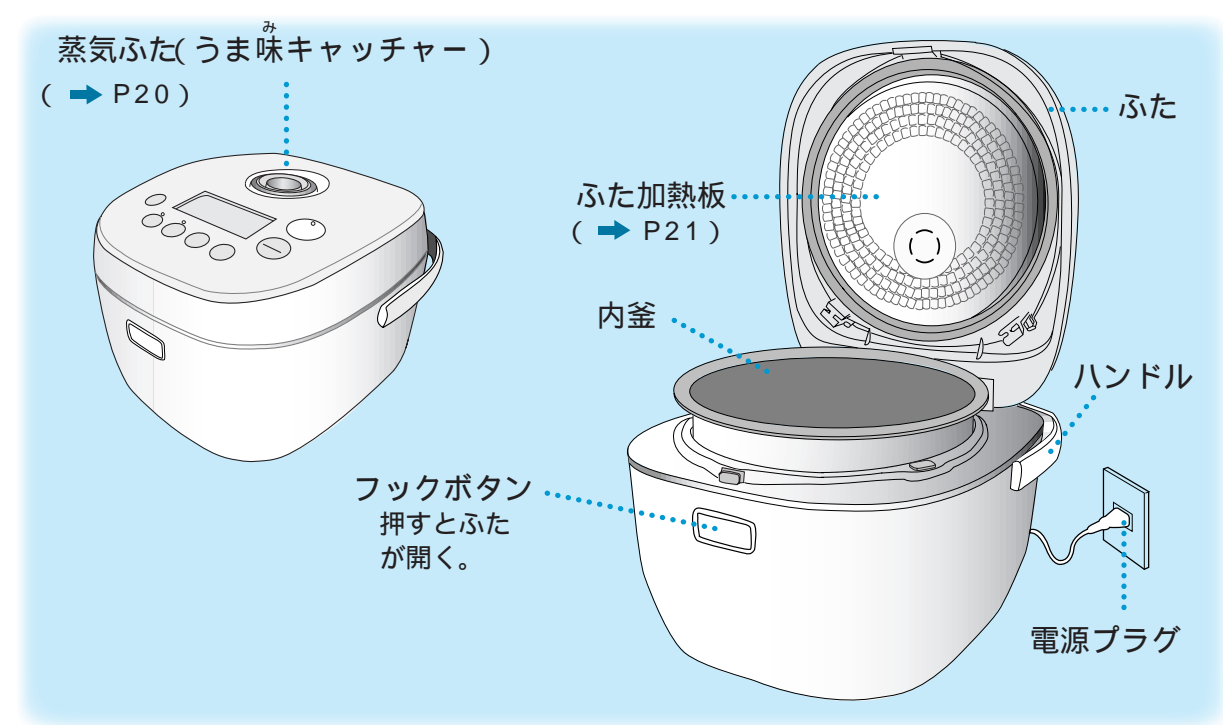
●米が割れて、べたつきの原因になります。
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 正しく水加減

●洗米や水加減は「水」で！
●お湯やpH9以上のアルカリイオン水を使うとべたつきや、黄変の原因になります。

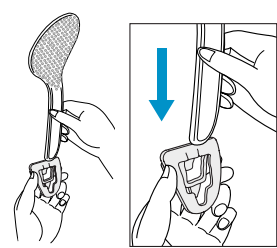
6 炊きあがったらすぐにほぐす

●むらす必要は、ありません。
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

各部の名前と扱いかた

付属品（しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ）

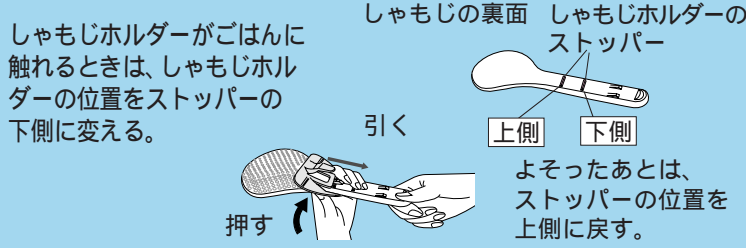
しゃもじホルダーの使いかた

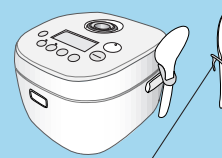
■しゃもじにセットする

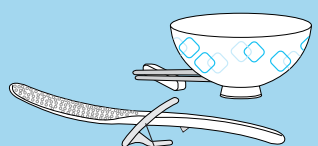
ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

ごはんをよそうとき

しゃもじにしゃもじホルダーを付けたままお使いいただけます。

しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

しゃもじを使わないとき

■フックを本体のハンドルに掛けられます。

しゃもじホルダーのフック

■フックを支えにして卓上に置けます

ストッパーの位置は 上側 に合わせてください。

表示部

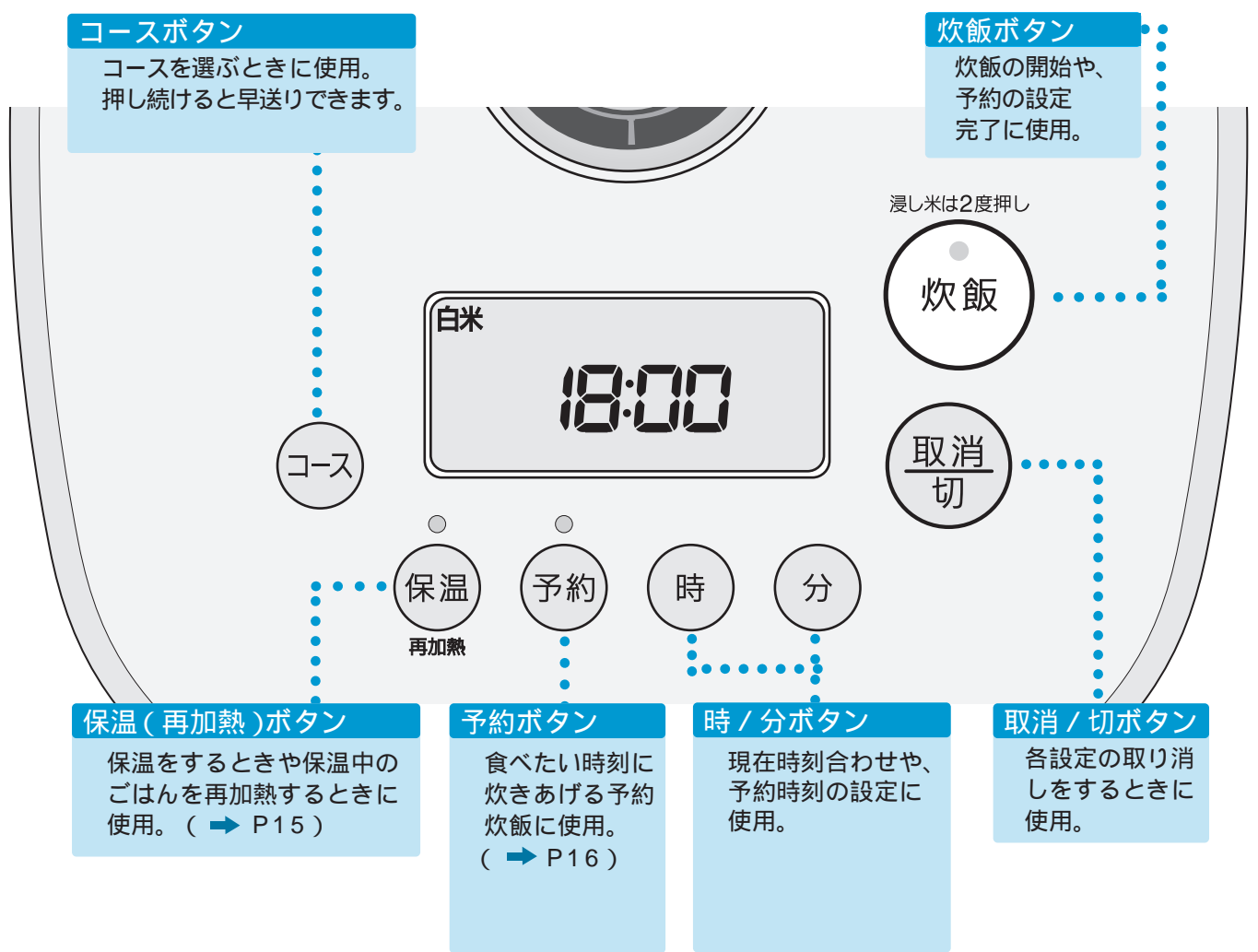
コースボタン
●コースを選ぶときに使用。
●押し続けると早送りできます。

炊飯ボタン
●炊飯の開始や、予約の設定完了に使用。

保温（再加熱）ボタン
●保温をするときや保温中のごはんを再加熱するときに使用。（➡ P15）

予約ボタン
●食べたい時刻に炊きあげる予約炊飯に使用。（➡ P16）

時／分ボタン
●現在時刻合わせや、予約時刻の設定に使用。

取消／切ボタン
●各設定の取り消しをするときに使用。

現在時刻の合わせかた

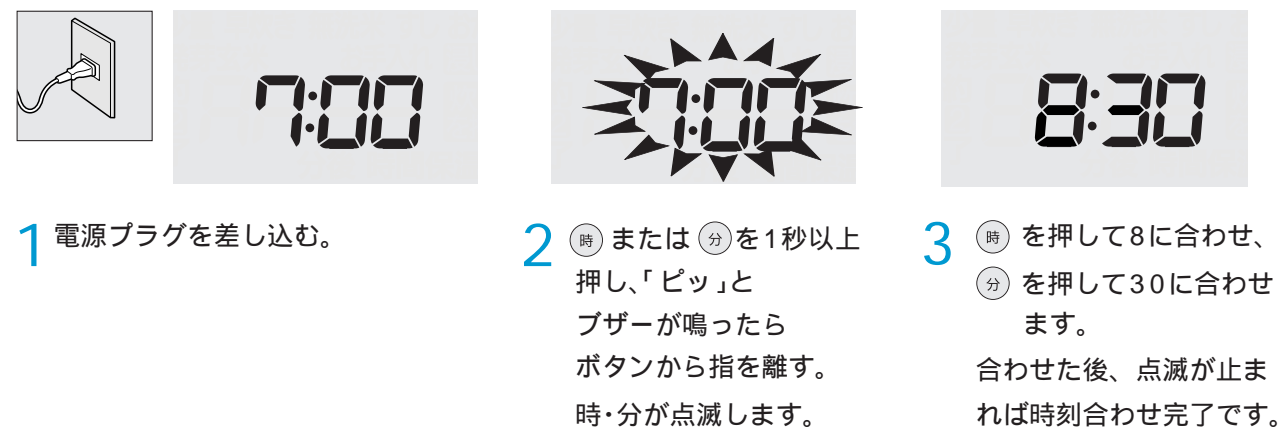
例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

7:00

8:30

1 電源プラグを差し込む。

2 時 または 分 を1秒以上押し、「ピッ」とブザーが鳴ったらボタンから指を離す。
時・分が点滅します。

3 時 を押して8に合わせ、分 を押して30に合わせます。
合わせた後、点滅が止まれば時刻合わせ完了です。

●時／分ボタンは押し続けると早送りができます。
●24時間表示の時計です。夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
●炊飯や保温及び予約中は時刻合わせはできません。

各部品のセットを確認する

●蒸気ふたの取り付けかた（➡ P20）

●ふた加熱板の取り付けかた（➡ P21）

炊きたいメニューの「コース」と内釜の「水位線」

炊きたいメニュー	コース	内釜の水位線
白　米	白　米	白　米
少量の 白　米 / 無洗米	少量	白米 1.8Lタイプ（2.5カップまで） 1.0Lタイプ（1.5カップまで）
（白米・無洗米）早炊き	早炊き	白　米
無洗米	無洗米	
炊きこみごはん	白　米	
炊きおこわ		炊きおこわ
すしめし	す　し	すしめし
全がゆ	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ		おかゆ「5分」
玄　米	玄　米	玄　米
発芽玄米	発芽玄米	白　米

お米をとぎ、水加減をする

1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
●無洗米も付属の計量カップではかります。

○良い例

✕ 悪い例

2 内釜でお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり､ぬか臭くなる原因）

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
（乾燥したお米がぬか分を吸いやすいため）

②「とぐ→洗い流す」を繰り返し、水が澄んでくるまで 手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛り、両方を見ながら）
●麦混ぜ米は、白米の目盛りより少し多めに合わせます。
●炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減してください。
（水を多めに入れたときは、ふきこぼれる場合があります）
●新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みで水加減してください。

例）白米4カップを炊くとき

図の内釜は1.8Lタイプ

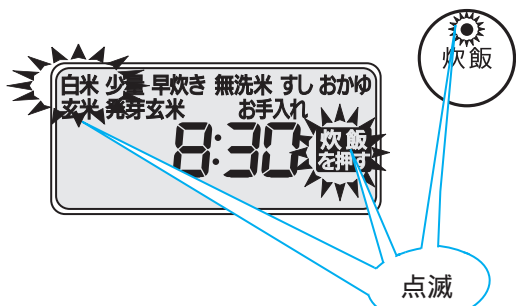
4 電源プラグを差し、ふたを開ける

電源プラグ

5 内釜を本体に入れ、ふたを閉める

内釜周囲の水分やつば部、釜底の異物はふき取ってください。

白米・無洗米を炊く

1 コース を押し、使いたい「コース」を選ぶ お使い始めは「白米」コースに合わせていますので、白米の場合は「コース」ボタンを押す必要はありません。 「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。	「白米」コースの場合 コースボタンを押して「白米」に合わせたときの表示の状態。
2 炊飯 を押す ▶ **炊飯開始**	 「白米」「無洗米」「すし」「少量」コースは、炊きあがるまでの時間を表示します。
3 ブザーが鳴ったら炊きあがり すぐにごはんをほぐす 自動的に保温に変わります。 むらす必要はありません。	

白米・無洗米を少量炊くとき…「少量」コース

1.8Lタイプは2.5カップまで、1.0Lタイプは1.5カップまでの炊飯をするときにお使いください。

コース を押して「少量」を選ぶ

お知らせ
- 「少量」コースは、「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
- 定められた容量以上の炊飯をすると、ごはんがおいしく炊けません。

白米・無洗米を早く炊きたいとき…「早炊き」コース

コース を押して「早炊き」を選ぶ

炊きあがるまでの時間の目安	約24～32分

◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

お知らせ
- 「早炊き」コースは、「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
- 「早炊き」コースは、ごはんがかためになります。
  → あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

「無洗米」コースについて

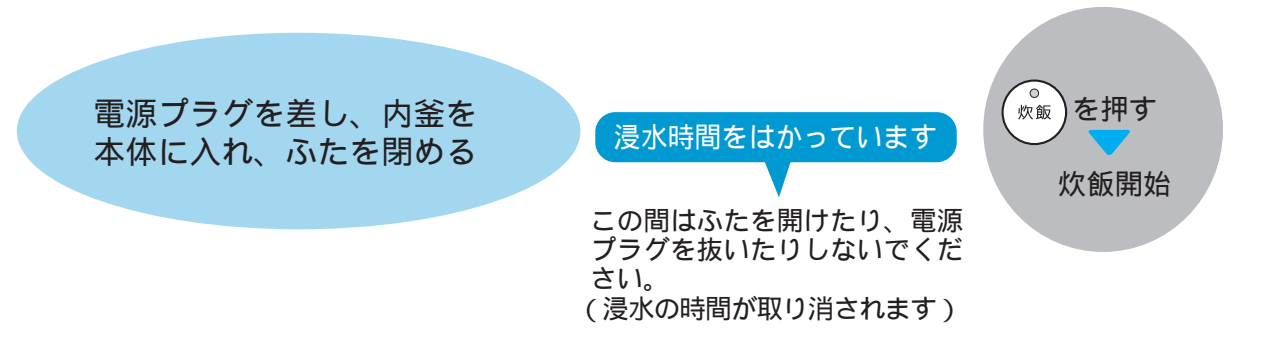
■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はお米と水がなじまないことがありますので炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
おこげができたり、においが気になるときは軽く水洗いしてください。）

内釜を本体に入れ、浸水して炊く

「浸し米おまかせ」炊飯・・・炊飯器が浸水時間を自動ではかります

内釜を本体に入れて、ふたを閉じると自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。ふたを閉じてから 炊飯 ボタンを押すまでの浸水した時間をはかり、よりよい炊飯条件でごはんを炊きあげます。

電源プラグを差し、内釜を本体に入れ、ふたを閉める → **浸水時間をはかっています** → **炊飯 を押す ▼ 炊飯開始**

この間はふたを開けたり、電源プラグを抜いたりしないでください。
(浸水の時間が取り消されます)

浸水時間の長さや水温によって炊飯時間が変わります。
浸水時間が長いほど炊飯時間は短くなりますが、お米が発酵し、においの原因になるため13時間以内（夏場は8時間以内）にしてください。

浸水時間	炊飯時間（目安）
長い →	約32分
短い →	約48分

お知らせ

「浸し米おまかせ」炊飯ができないのはこんなとき

- 浸水をしている途中で再度ふたを2秒以上開けると、浸水時間が取り消され、炊飯時間が変わることがあります。（16秒以上の停電でも取り消されます）

内釜や別容器で浸水して炊く

「浸し米」炊飯・・・ご自身でお好みの時間、浸水して炊飯

お米を事前に内釜や別容器で、浸水させたときや「浸し米おまかせ」炊飯ができなかったときにお使いください。

炊飯 を２度押す ▶ 炊飯開始

炊きあがるまでの時間の目安　約30～46分

浸水時間の目安
※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分以上、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

● 浸し米 と現在時刻の表示になります。

炊飯残時間を 13分前 から表示します。

炊きあがると、自動的に「保温」

- 保温の経過時間を１時間単位で23時間まで表示します。
（０時間は１時間を経過していないときに表示）
- 24時間を超えると現在時刻の表示になります
- 96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（➡ P25）

炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす

おいしく保温するには
- お米をよくといでぬかを充分落とす
- 炊きあがったらすぐにほぐす
- しゃもじを入れたまま保温しない

保温を切るとき
を押す→電源プラグを抜く

- 電源プラグを差した状態では約0.95 Wの電力を消費します。
- 「取消／切」ボタンを押さないと、次に電源プラグを差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度、保温するとき
を押す

お願い
- 24時間を超える保温はしないでください。
- 白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

保温中のごはんを再加熱するとき

➡
- 「保温ランプ」が約2～7分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
→ブザーが鳴ります。
すぐにごはんをほぐしてください

お知らせ
- 「保温ランプ」点灯中以外は「保温」ボタンを押しても「再加熱」はできません。
- ごはんの温度が50℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
→ブザーが４回鳴ります。
- 「再加熱」を繰り返し行うと、ごはんが乾燥します。

保温温度が低いと思ったら・・・

保温温度を高め〔約74℃〕に変えられます（お使い始めは〔約60℃〕に設定しています）

1. コース を押し、「お手入れ」を選ぶ　［表示：18:00］
2. 予約 を3回押す ➡ 3回目にブザーが鳴ります　［表示：60］現在設定中の温度を表示します
3. 保温 を押す　［表示：74 ➡ 18:00（現在時刻）］
「74」にしたあと「完了」を表示すれば変更完了

「保温」ボタンを押すたびに表示が74と60に変わります。

お知らせ ●温度を高めから低め(約60℃)に変えたいときは、同じ操作をしてください。<60を表示>

お願い ●保温温度を高めにしたときは12時間を超える保温はしないでください。

食べたい時刻に炊きあげる

予約炊飯のしかた

まず ●**現在時刻が合っているか確認をしてください。合っていないときは正しく合わせてください。****(➡P9)**

この炊飯器は 「予約1」「予約2」で 2通りの時刻を記憶できます。

予約ボタンを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

●お使い始めは、「予約1」には5:00 を「予約2」には18:00 を記憶させています。
●一度設定した予約時刻は変更するまで記憶しています。【よく使う時刻を記憶させると便利です】

「予約1」に 炊きあがり時刻・午前7:30 を予約するとき（「白米」コース）

1 予約 を押して「予約1」を選ぶ

予約 を押すごとに

予約1 → 予約2 → 予約12 と点滅します。

点滅　炊飯　白米　5:00　コース　取消切

2 時 および 分 を押して

炊きあがり時刻を合わせる

(時刻は24時間表示です)

●「時」ボタンは1時間単位、「分」ボタンは10分単位で進みます。
● 押し続けると早送りできます。

点滅　炊飯　白米　7:30　コース　取消切　保温　予約　時　分

3 を押す

 予約完了

無洗米、すし、おかゆ、玄米、発芽玄米、少量（炊飯）も予約炊飯ができます。

予約を取り消すとき 操作を途中で止めるとき ➡ を押す

別の予約時刻を設定するとき ➡ 予約 を押し、「予約2」を選択する。あとは、上記手順2・手順3と同じです。

お知らせ

●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。
●予約炊飯をしたときは、炊飯の残時間表示をしません。

便利

●予約中に「予約」ボタンを押すと現在時刻が表示されます。

コース（メニュー）別の予約可能時間

●下記の一覧にある予約可能時間以上の予約時刻設定をしてください。
【予約可能時間未満の場合、「炊飯」ボタンを押すとすぐに炊飯が始まります】

コース（メニュー）	予約可能時間
白　米	60分～
少　量	
無洗米	
発芽玄米	

コース（メニュー）	予約可能時間
す　し	50分～
おかゆ	70分～
玄　米	130分～

●目安の時間として13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になりますのでおやめください。

五目ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

白米（うるち米）……………………3カップ
ごぼう・こんにゃく……………… 各30g
干ししいたけ…………………………2枚
油揚げ………………………………… 1/2枚
鶏肉・にんじん…………………… 各50g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）… 7～8本

Ⓐ
- しょうゆ………………… 大さじ1
- 酒………………………… 大さじ1
- みりん…………………… 大さじ1/2
- 塩………………………… 小さじ1/2
- 即席だしの素…………… 小さじ1/2

●濃いめの味をお好みの場合は、さらに、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1程度を加えてください。（ただし、こげ色がきつくなる場合があります）

作りかた

1. 白米をとぐ
2. ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする
3. 干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきを取り、細切りにする
4. 油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんは、千切りにする
5. 1の白米と Ⓐ を入れ、 水加減 白米目盛3まで
6. よくかき混ぜ、平らにする
7. 2・3・4の具をのせる（具は混ぜない）
8. コース を押して「白米」を選ぶ
9. すぐに 炊飯 を押す
10. 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす
11. 器に盛り、みつばを飾る

◆炊飯残時間を最初から表示します。

おいしい

のコツ

炊きこみごはんの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～4カップ
1.8L	2～8カップ

●具を入れるときはお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（米1カップ＝約150g）お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約はしないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けない）

赤　飯

材　料　**材料：4～5人分**

もち米…………………………… 3カップ
あずき……………… 1/3 カップ（50g）
ごま塩…………………………… 適量

作りかた

1. あずきはたっぷりの水でゆでて、沸騰したら煮汁を捨てる 再び水を加え、粒がくずれない程度に指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る
   ※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります
2. 1をざるに上げ、ぬれぶきんをかけておく（煮汁は冷ます）
3. もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ30分以上水を切る
4. もち米と煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする
   水加減（煮汁） 炊きおこわ目盛3まで
5. 2のあずきをのせる
6. コース を押して「白米」を選ぶ
7. すぐに 炊飯 を押す
8. 炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる

◆炊飯残時間を最初から表示します。

おいしい

のコツ

炊きおこわの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	2～6カップ

●具を入れるときはお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。（もち米1カップ＝約150g）お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。予約はしないでください。
●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。 目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

いろいろなごはんの炊きかた

手巻きずし

材　料　**材料：4～5人分**

白米（うるち米）……………………3カップ
昆布……………………………5×5（cm）
Ⓐ ┌酢……………………………90ml
　 │砂糖…………………… 大さじ2½
　 └塩…………………… 小さじ1½
まぐろ・いか・えび・いくら・きゅうり・たくあん・かいわれ菜・アボガド・グリーンアスパラ・焼きのり・穂じそ・白ごま・紅しょうが・食用花 ………… 適量

作りかた

1 白米をとぐ
2 水加減　すしめし目盛3まで
3 昆布を入れる。
4 コース を押して「すし」を選ぶ
5 炊飯 を押す
6 Ⓐをなべなどに入れて軽くあたため、合わせ酢を作る
7 すし桶の内側を軽くぬらしておく
8 炊けたら昆布を取り出し、すし桶にすばやく移す
9 6をまんべんなくふり入れ、素早く全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます
10 乾燥しないように固く絞ったぬれぶきんをかける
11 焼きのりに10のすしめしと好みの具をのせ、巻く

◆炊飯残時間を最初から表示します。

おいしい すしめし のコツ

●味をよくしみこませるために…
ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
●粘りがでないように…
しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜます。
●つや良く仕上げるために…
うちわであおいで急激に冷まします。

白がゆ

材　料　**材料：4～6人分**

白米（うるち米）……………………1カップ
塩……………………………………少々
小梅…………………………………適量

●全がゆと5分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
●5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。
●白米（うるち米）以外は使用しないでください。また牛乳類も使用しないでください。うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

作りかた

1 白米をとぐ
2 水加減　全がゆ目盛1まで
3 コース を押して「おかゆ」を選ぶ
4 炊飯 を押す
5 炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる
6 器に盛り、小梅をのせる

◆炊飯残時間を 4分前 から表示します。

おいしい おかゆ のコツ

おかゆの炊飯容量

	商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
全がゆ	1.0L	0.5～1.5カップ（0.5～1）
	1.8L	0.5～3カップ　（0.5～2.5）
5分がゆ	1.0L	0.5～1カップ　（0.5）
	1.8L	0.5～2カップ　（0.5～1.5）

〈具を入れて炊く場合〉
●具の量はお米の量（重さ）以下が適量です。
（米1カップ＝約150g）
●ごはんからのおかゆはできません。

玄米ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

玄米…………………………… 3カップ
いり白ごま……………………… 少々
いり黒ごま……………………… 少々

作りかた

1 玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く
2 1の玄米を入れ、
水加減　玄米目盛3まで
3 コース を押して「玄米」を選ぶ
4 炊飯 を押す
5 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす
6 器に盛り、白ごまと黒ごまをかける

◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

おいしい 玄米 のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	1～7カップ

〈具を入れて炊く場合〉
●炊飯時間が長いので、豆類などのかための材料を加えるとよいでしょう。
●具の量はお米の量の1カップあたり75gまでが適量です。
（米1カップ＝約148g）
お米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。
混ぜるとうまく炊けません。

発芽玄米ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

発芽玄米………………1カップ
白米（うるち米）…… 2カップ
■割合の目安 → 発芽玄米 1：白米（うるち米）2

おいしい 発芽玄米 のコツ

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～4カップ
1.8L	1～ 8カップ

〈具を入れて炊く場合〉

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～3カップ
1.8L	1～7カップ

●具の量は発芽玄米の量の1カップあたり75gまでが適量です。
（発芽玄米1カップ＝約145g）
発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
●乾物などを入れるときは、必ず一度、もどしてください。
●具は小さめに切り、発芽玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

作りかた

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください

1 白米（うるち米）をとぐ
2 発芽玄米を洗い、固まりをほぐす
（洗わなくてもよいものもあります）
3 水加減　白米目盛3まで
水加減は市販品の表示に従ってください
4 コース を押して「発芽玄米」を選ぶ
5 炊飯 を押す
6 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす
器に盛りつける

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

自家製発芽玄米を炊くときは・・・

■炊飯できる容量
発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも炊飯できる最大容量は下記の容量です。

最大炊飯容量	
1.0L	3カップまで
1.8L	5カップまで

例）5カップを炊くとき＜1.8Lタイプ＞
白米　炊きこみ8迄　10　8　6　4　2　2.5　1～3mm下

■水量の目安
発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1～3mm程度、水を減らしてください。

■白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安
※混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは、水の減らす量を少なくしてください。

お願い
発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
炊く前に再度、計量カップではかり直してください。
予約炊飯はしないでください。（お米が発酵し、においの原因になります）

使うたびに洗うもの

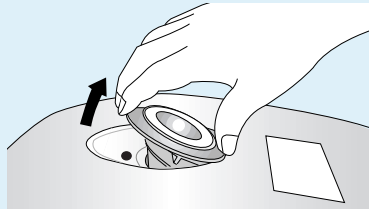
しゃもじ　内釜　ふた加熱板　蒸気ふた　しゃもじホルダー

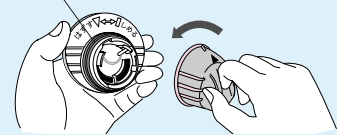
洗いかた　**薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。**　**（初めてお使いになるときも洗ってからご使用ください）**

お願い
- ●炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ●ベンジンやシンナー、アルコール系洗剤、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。
- ●食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。

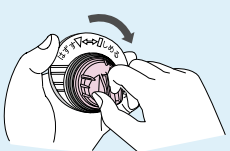
蒸気ふた

外しかた

1 持ち上げ、

2 矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

パッキン（取り外さない）

取り付けかた

1 ▼と▲の位置を合わせ、

2 矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、

3 蒸気ふたの「○印」とふたのくぼみの「○印」の位置を合わせ、本体に押し込み取り付ける。
（浮きや傾きがないこと）

お願い
- ●蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- ●蒸気ふたは正しく取り付けてください。炊飯できますが、炊きムラになったり「U15」を表示します。（➡ P25）

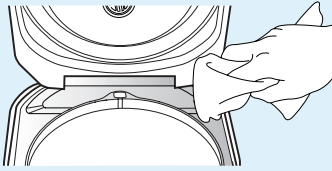
本体・ふた

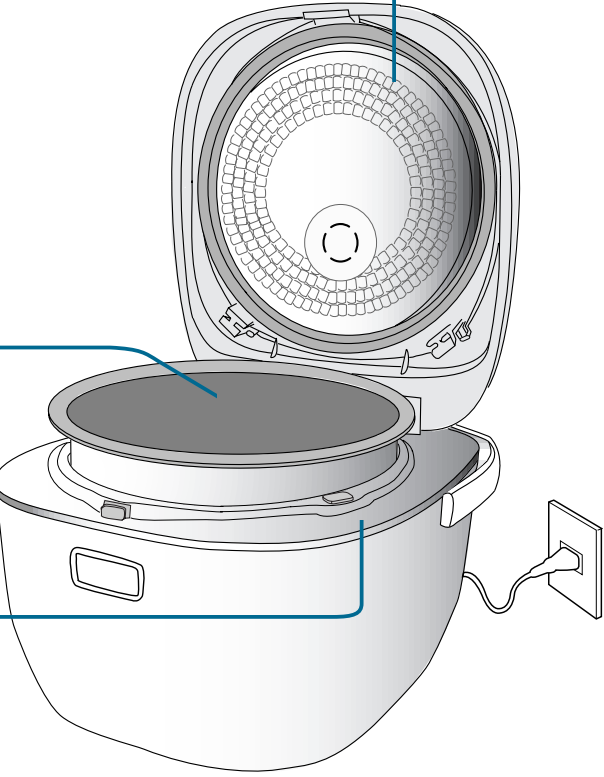
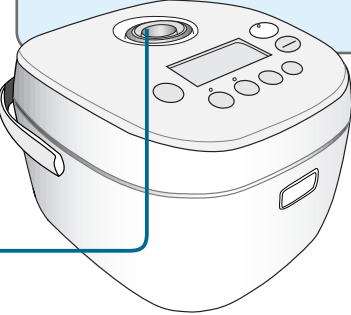
固く絞ったふきんでふいてください。

内釜（➡ P6）

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふいてください。

お願い　●水などを流し込んで洗わないでください。

ステンレス部（クリアフレーム・ふた加熱板の金属部）のお手入れのしかた

ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

ふた加熱板

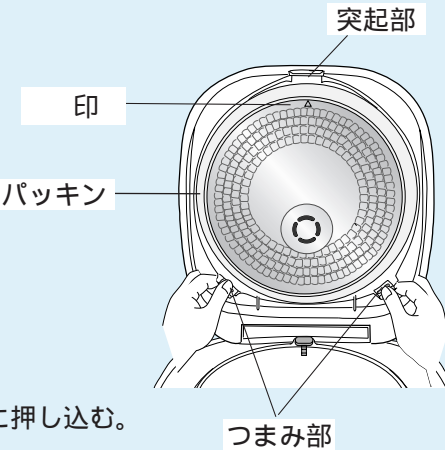
■取り外しかた

つまみ部（両側）を持ち、手前に引きながら外す。

■取り付けかた

1 ▲印側の突起部を、ふたの上部にある溝に斜め下から差し込み、

2 つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

突起部　▲印　パッキン　つまみ部

お願い
- ●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やさびの原因になります。
- ●ふた加熱板やパッキンの水分を充分にふき取ってから本体に取り付けてください。

お手入れ機能

●炊きこみごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

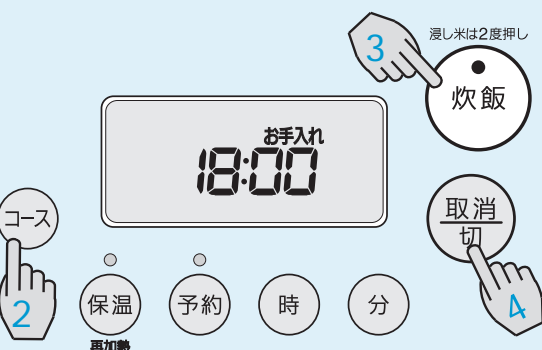
所要時間 約45分

1 内釜の約8分目まで水を入れ、ふたを閉める
※レモン1個を輪切りにして入れると効果的です。
（洗剤などは入れないでください）

2 （コース）を押し、「お手入れ」を選ぶ

3 （炊飯）を押す　点灯

4 ブザーが鳴れば（取消 切）を押す

5 冷めてから湯を捨てる
（そのまま放置しないでください。早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

お知らせ
- ●においや汚れによっては、完全に落ちないときがあります。
- ●炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。
  →ブザーが4回鳴ります。
  約30分お待ちください。

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
ボタン操作(炊飯)ができない	●表示部に「U10」「H01」などを表示していませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押し、ランプを消してから行ってください。	25 —
予約をスタートすると炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●各コース（メニュー）の予約可能時間未満の予約時刻設定をしていませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	9 16
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	9 16 —
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 （最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」を表示していませんか？ ●水の量が多くありませんか？ ●炊きこみごはんの場合、具の量が多くありませんか？	— — 25 — —
再加熱ができない	●保温を「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ブザー音が4回鳴ります） →50°C以下のときは、できません。	15 15
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	— 21

症　状	ご確認ください	参照ページ
炊飯中、停電になったとき	●炊きあがり時刻が遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	— —
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	— — —
ごはんがこげる	●洗米や精米が不充分のためです。 ●割れ米が多いためです。 ●ふたセンサーや釜底センサーに異物がついているためです。 ●内釜の底や本体内部に異物がついているためです。 ●白米を「玄米」や「発芽玄米」コースで炊飯したためです。 ●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 ●無洗米を使っていませんか？ →お米から溶け出すでんぷんが原因です。気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。 ●底のうすいキツネ色のこげは故障ではありません。	11 — 6 6 — — 13 —
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。 ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	— —
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを保温したためです。	— 裏表紙

■リチウム電池について（表示が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み時刻を合わせ直すと使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

お知らせ

●「炊飯」「取消／切」ボタンの上の凸部（●、▬）は
⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。
●誤って、内釜を入れないで水や米を本体に入れてしまったときは
⇨ 販売店にご相談ください。

故障かな？

うまく炊けないとき／こんな表示が出たら

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	理　由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	11
	●銘柄、産地、保存期間（新米・夏場米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	—
	●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	16
	●ふた加熱板の裏に異物がついていると、かために なります。	—
	●「早炊き」をすると、ごはんがかために なります。	13
	●充分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。	—
	●他の容器でお米を浸水したあと、更に「浸し米おまかせ」炊飯をすると、ごはんがやわらかくなります。	—
	●「少量」炊飯コースで規定の量以上を炊飯していませんか？	13
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。	15
	●繰り返し再加熱したためです。	15
	●蒸気口以外から蒸気がもれていませんか？	22
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊きあがったごはんをすぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べたつくことがあります。）	7
	●24時間を超えて保温したためです。	15
	●冷めたごはんを継ぎ足し、保温したためです。	—
	●洗米や精米が不充分なためです。	11
	●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。	—
	●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内釜を洗ってください。→においが気になるときは、「お手入れ」をしてください。	21

■保温温度「74」の設定にしたあと、ごはんが ●変色する ●乾燥する ●におう などが気になるとき

高め保温（74）の設定を72または76に変更して、変色やにおいをやわらげる方法があります。下記の手順で症状に合わせた設定にしてください。

症状	変色、乾燥する	においがする
設定	72	76

※72設定で、においがするときは「お手入れ」（➡ P21)をしたあと、74または76に設定してください。

切替方法

① (コース) **を押し「お手入れ」を選ぶ**

② (予約) **を3回押す**（74を表示）

③ (時) **を押して表示を変更　「76または72」を選択**（操作は4秒間以内にする）
（4秒以上放置で「完了」の表示をして切替完了）

低め保温（60）に戻すときは（➡ P15）

■お好みのごはんに炊けないとき

精米度のばらつきが原因でうまく炊けないときなどにお使いください。

炊飯モードの変更をします。（白米と無洗米のみ）このモードに変えると、「少量」と「無洗米」コースの選択ができなくなります。また炊飯時間が約60分になります。

※このモードに変更したとき、無洗米は「白米」コースで炊飯してください。

切替方法

① (コース) **を押し「玄米」を選ぶ**　　①玄米を選択

② (保温) **を3回押す**　　②白米と無洗米を表示します

③ (時) **を押す（4秒以上放置で切替完了）**　　③無洗米の表示が消えます

（もとに戻す場合は①～③の操作をして、「無洗米」を表示させてください）

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U 10	●内釜が入っていますか？ →専用の内釜を入れて、ふたを閉めてください。	—
U 12	●内釜の底やふた加熱板に異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。	6
	●ふたセンサーや釜底センサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。	6
	●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にはなりませんので「取消／切」ボタンを押したあと、「保温」ボタンを押してください。	—
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	15
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。	—
	●蒸気ふた（上下正しく取り付けられた状態）が付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯できますが、おいしさは低下します。 ※この炊飯方法をするとふきこぼれることがあります。 ※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。炊飯はそのままできますので、炊きあがり後「取消／切」ボタンを押してください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので「取消／切」ボタンを押し、蒸気ふたのセットを確認したあと「保温」ボタンを押してください。	20
	●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	20
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—
U 19	●ふたの上にふきん等をかけて炊飯しませんでしたか？ →ふきんを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ※炊飯中ふたの上にふきん等、蒸気の排出をふさぐようなものがあると蒸気がこもり、ふた自体が高温となり異常を検知して表示をします。 ※異常検知すると通常の炊飯時間よりも長くなり、おいしさは低下します。 ※炊飯をするときはふたの上にふきん等をかけないようにしてください。（ふたの変形やボタンの故障の原因）	6

上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

H01・H02	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- ●修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- ●使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、この IH ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

22～25ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IHジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記のとおり、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナルパナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
   なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0105

仕様

品番		SR-XE10	SR-XE18
電源		交流 100V 50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1200W	1400W
	保温時	850W（23W※1）	950W（28W※1）
炊飯容量 （ ）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米（早炊き）	0.09～1.0L （0.5～5.5）	0.18～1.8L （1～10）
	白米（少量）	0.09～0.27L（0.5～1.5）	0.18～0.45L（1～2.5）
	無洗米	0.09～1.0L （0.5～5.5）	0.18～1.8L （1～10）
	すしめし	0.18～1.0L （1～5.5）	0.36～1.8L （2～10）
	炊きこみ	0.18～0.72L（1～4）	0.36～1.44L（2～8）
	炊きおこわ	0.18～0.54L（1～3）	0.36～1.08L（2～6）
	全がゆ	0.09～0.27L（0.5～1.5）	0.09～0.54L（0.5～3）
	5分がゆ	0.09～0.18L（0.5～1）	0.09～0.36L（0.5～2）
	玄米	0.18～0.54L（1～3）	0.18～1.26L（1～7）
	発芽玄米	0.09～0.72L（0.5～4）	0.18～1.44L（1～8）
コードの長さ		1.0m	1.0m
質量（約）		4.7kg	5.9kg
大きさ（約）	幅	26.3cm	28.9cm
	奥行	30.0cm	32.7cm
	高さ	19.8cm（41.6cm※2）	23.4cm（47.4cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.95Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz/60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用		炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米（浸し米おまかせ）	約32～48分	○	○	早炊き	約24～32分	○	×
無洗米（浸し米おまかせ）				すしめし	約47分	○	○
少量炊飯（浸し米おまかせ）				おかゆ	約47～67分	×	○
炊きこみ	約48分	×	×	玄米	約120分	×	○
炊きおこわ				発芽玄米	約50～70分	×	○

●炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には2～3分長くなることがあります。
●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。

愛情点検 長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか	●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。 ●その他の異状や故障がある。	▶	このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年 月 日	販売店名	
品番			☎（ ）

松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部
〒651ー2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-A21
S0505F0